## MANIPULATION ET CONSERVATION DE LA VIANDE DE GIBIER

Au Québec, la chasse demeure un sport très populaire. En effet, chaque année dans les diverses régions du Québec, le prélèvement du gros gibier représente quelque 60 000 cerfs de Virginie, 25 000 caribous, 12 000 orignaux et 3 000 ours noirs. Ainsi, les milliers de personnes qui pratiquent la chasse doivent savoir comment manipuler et conserver adéquatement leur venaison.

La viande de gibier, comme toute viande domestique, est une denrée très périssable qui peut héberger des microorganismes responsables de toxi-infections alimentaires. Les adeptes de la chasse doivent se rappeler que la viande de l'animal abattu sera consommée par eux ou par leurs amis. Il est donc important de respecter les bonnes pratiques de manipulation et de conservation de la viande de gibier ainsi que certaines normes régissant le débitage du gibier.

### *La préparation*

La saignée, l'éviscération et le refroidissement influencent beaucoup la conservation de la viande.

- La *saignée*, causée par le projectile lors de l'abattage de l'animal, est généralement suffisante. Toutefois, il est quand même recommandé de couper le cou de l'animal dès que l'on peut s'en approcher, pour tenter de parfaire cette saignée. Si vous désirez naturaliser la tête, pratiquez une incision à l'entrée de la cage thoracique en direction du cœur.

- L'*éviscération* doit se faire immédiatement après la mort de l'animal. Évitez de perforer ou de déchirer les intestins pour prévenir la contamination.

- L'éviscération (i.e. l'enlèvement des organes internes tels que le coeur, le foie, l'estomac et les intestins) permet aussi d'accélérer le refroidissement.

- Enlevez les saletés et particulièrement toute trace de matières fécales avec un couteau propre, en enlevant une couche de viande. Ne pas rincer la carcasse avec de l'eau pour éliminer les saletés, car cela entraînerait la contamination de toute la surface. Les parties de la carcasse meurtries, endommagées ou d'apparence anormale doivent également être éliminées.

- Attendez d'être sortis de la forêt pour dépouiller votre gibier; la peau de celui-ci assure une protection contre les saletés. Il est recommandé de toujours porter des gants à usage unique lorsqu'on dépouille ou éviscère un animal et plus particulièrement lorsqu'il s'agit d'un lièvre. En effet, celui-ci peut être porteur de bactéries occasionnant la tularémie*, une maladie infectieuse et contagieuse transmissible à l'homme.

- *Refroidissez* le plus rapidement possible la carcasse pour obtenir une qualité maximale de venaison.

- Si le gibier doit être laissé en forêt, placez-le sur un brancard ou suspendez-le à un arbre, hors de la portée des animaux prédateurs. Des branches solides peuvent servir de support pour maintenir la poitrine ouverte et ainsi favoriser le refroidissement. Ne pas laisser la carcasse reposer directement sur le sol.

* Un dépliant traitant de la tularémie est disponible auprès de la Société de la faune et des parcs du Québec, du MSSS et du MAPAQ.

106-06655/

## *Le transport*

- Il est nécessaire de placer des branches suffisamment grosses sur le plancher du véhicule, sous la carcasse et entre les quartiers, pour faciliter la libre circulation de l'air.

- Idéalement, le transport et l'entreposage de la carcasse doivent se faire à des températures sécuritaires qui empêchent la croissance des bactéries, soit entre 0 °C et 4 °C.

- Le transport de la carcasse sur le capot de la voiture est à proscrire en raison de la chaleur dégagée par cette dernière. Il est recommandé de voyager après le coucher du soleil.

**Entreposage et découpe dans les établissements alimentaires**

Les abattoirs, les ateliers de charcuterie, les ateliers de découpe à forfait et les boucheries de détail peuvent entreposer dans leurs locaux frigorifiques des carcasses de gibier si les conditions suivantes sont respectées :

- Les carcasses doivent être éviscérées et dépouillées avant leur entrée dans l'établissement.

- Les carcasses ne doivent pas entrer en contact avec les viandes domestiques et doivent être complètement emballées. Les viandes non emballées devront être entreposées dans une chambre froide réservée exclusivement à l'emballage du gibier.

- Les opérations de découpe et d'emballage des viandes de gibier ne doivent pas se faire en même temps que les opérations régulières effectuées sur la viande domestique.

## *La conservation*

**À la maison**

On doit éviter de consommer des viandes ou des abats dont la couleur, l'odeur ou la texture sont anormales. De plus, le foie et les reins de cervidés ne devraient pas être consommés en raison du haut taux de cadmium* qu'ils peuvent contenir.

*Pour plus d'information, communiquez avec la Société de la faune et des parcs de votre région.

***La viande de gibier requiert les mêmes soins que les autres viandes***. Gardez toute viande congelée au congélateur à -18 °C ou moins et conservez la viande fraîche dans la partie la plus froide du réfrigérateur, entre 0 °C et 4 °C.

De plus, il est recommandé de bien faire cuire la viande de gibier. Cette précaution est particulièrement importante pour la viande **d'ours** et la viande de **sanglier**, qui peuvent héberger des parasites (trichines) transmissibles à l'humain et qui causent la trichinose. Il en va de même pour la viande de **lièvre,** qui peut héberger une bactérie qui cause la tularémie.

La température de cuisson pour ces viandes devrait atteindre **77 °C**.

Vous pouvez vérifier la température à l'aide d'un thermomètre fiable, placé dans la partie la plus charnue de la pièce de viande, en évitant de piquer près d'un os ou dans le gras, ce qui fausserait la lecture.

Il est recommandé de ne jamais donner de poumons ou de foie aux animaux domestiques (chiens, chats) afin d'empêcher la transmission de parasites.

En respectant bien ces consignes, vous pourrez consommer les viandes de gibier de façon sécuritaire.

Pour obtenir des renseignements additionnels, vous pouvez communiquer avec le bureau de la Direction régionale de la qualité des aliments et de la santé animale le plus près de chez vous (voir les pages bleues de l'annuaire téléphonique sous « Gouvernement du Québec, Agriculture, Pêcheries et Alimentation ») ou joignez sans frais le **Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale** en composant le 1 800 463-5023.

Vous pouvez aussi vous adresser à nos spécialistes en alimentation par courrier électronique à l'adresse suivante : DGA@agr.gouv.qc.ca

Si vous êtes témoin d'un acte de braconnage,
rapportez-le en contactant
S.O.S. BRACONNAGE
1 800 463-2191.

Ce numéro est accessible en tout temps.
Ces renseignements sont traités de manière
confidentielle.

***Agriculture, Pêcheries et Alimentation***

***Société de la faune***
***et des parcs***

01-0088